

Programma del corso "Chimica degli alimenti" SSF CHIM/10 per il Master in Nutrizione umana.

Gli aminoacidi, legame peptidico e proteine: classificazione; aminoacidi essenziali e limitanti, concetto di complementarietà e contemporaneità, integrazione e arricchimento; aspetti nutrizionali. Carboidrati: ossidrile glucosidico, reazioni di Maillard; pentosi, esosi; fermentazioni dei monosaccaridi; polialcoli, glucosidi; disaccaridi, oligosaccaridi, polisaccaridi semplici e complessi. Lipidi alimentari, composizione e classificazione; acidi grassi essenziali; trigliceridi, fosfolipidi, frazione insaponificabile. Vitamine liposolubili e idrosolubili. Gli additivi alimentari; integratori, probiotici, alimenti funzionali e arricchiti, nutaceutici e novel foods. La sicurezza alimentare, l'etichettatura e i claims.